

結合傳統點心小菜 巧手粵饌

近來吃得太多新派中菜和點心，反而想吃一些傳統而經典的小菜和點心。最近於黃大仙中心開業的中菜食府，結合傳統點心和家常小菜，大眾化的菜餚，讓食客嘗到經典而講求巧手的粵饌。

〈撰文〉LamLam Lee

梅菜皇扣肉

■扣肉軟嫩而滑溜，肥而不膩，而且醬汁黏稠香口，令人忍不住再三舉筷。



新登場的中菜食府「八月小品」主打傳統點心和粵菜，點心於早、午市供應；到晚上熱實的鑊氣小炒，均是大廚精心推介的招牌菜，其中包括梅菜皇扣肉、東江鹽焗雞、砂鍋煎釀豆腐、椒鹽魷魚鬚、紅燒牛腩扒菜遠等等，都是保留了往日情味和傳統做法的經典粵饌。

保留往日情味

客家盛產的梅菜，加上五花肉便是最佳拍檔，因為梅菜可吸收五花肉的油分，五花肉又有梅菜的香味，稱得上是剛柔配搭，兩全其美。這也是考大廚功夫的經典粵饌，火候需準確掌握，蒸時火勢不可過猛，否則肉會變得軟爛；而炸五花肉的時要剛好，過久會太乾，令肉質粗糙。

廣東傳統名菜東江鹽焗雞，是宴會上常見的佳餚，考師傅的鹽焗烹飪工藝。上佳的鹽焗雞，味香濃郁，皮爽肉滑，以沙薑油鹽佐食，風味極佳。

砂鍋煎釀豆腐是經典的家常菜，豆腐煎得兩面金黃，釀入豆腐的肉餡味道恰好處，是很好的下飯菜。

另外，特別推出只限晚上供應的「當鮮」系列，部分菜式客人可自選烹調方法，如生猛基圍蝦，備有可頭抽煎、椒鹽、鹹蛋黃口味等供選擇。

做法看似簡單的椒鹽魷魚鬚，也是筆者鍾愛的家常菜餚，但質素參差，味道過鹹或魷魚鬚過硬……這裏供稱的椒鹽魷魚鬚，沒有加上油炸，雖然香口度不及酥炸的誘人，但味道和軟硬度適中。

- 1 東江鹽焗雞
■色澤微黃，皮脆肉嫩，骨肉鮮香。
- 2 砂鍋煎釀豆腐
■豆腐煎得兩面金黃，豆腐內的肉餡味道恰好處。
- 3 椒鹽魷魚鬚
■味道和軟硬度適中，效果理想。
- 4 筍尖鮮蝦餃
■每次飲茶不吃過蝦餃總不像是飲茶，優質美味的蝦餃一定要皮薄而軟，蝦要爽口彈牙，全隻餃則要夠飽為最佳。
- 5 ■食肆主打傳統點心和粵菜，點心於早、午市供應。



八月小品
地址：九龍黃大仙黃大仙中心南館 G4A 號舖
查詢：2326 8168

■布置以休閒輕鬆的風格出發。

濠江道地葡式甜品 結合日本人氣玩偶

有口福



■以木糠布甸主題Monchhichi Serradura咖啡店，是亞洲首間。

Monchhichi自於日本創立以來已經擁有超過40年的歷史，其可愛造型吸引世界各地大量的支持者。Monchhichi曾於日本開設期間限定餐廳，早前登陸澳門氹仔舊城區，以木糠布甸為主題的期間限定咖啡店，是亞洲首間，但只是期間限定4月底。

木糠布甸源於葡萄牙，是由奶油、餅乾碎等材料逐層冷凍而製成的甜品，它被引進澳門後，更成為澳門本地傳統的道地

甜品。主題咖啡店的開設，為Monchhichi及甜品愛好者提供有趣的休閒餐飲體驗。

Monchhichi Serradura 提供各式各樣的甜品、咖啡及特飲，其產品亦印有Monchhichi 卡通頭像。客人購買木糠布甸時，店員會附上一塊曲奇餅及一個小木錘，讓客人親自敲碎曲奇餅，並將餅乾碎撒在布甸上，完成製作木糠布甸最後一個步驟。



■木糠布甸可讓客人完成最後一個步驟。



■瑪麗餅乾是送禮手信之一。



■咖啡店的上層更設有照相區。



■店內亦備有不同造型的毛公仔供粉絲選擇。

地址：澳門氹仔客商街7號
查詢：+853 6239 9754

名廚掌舵 Art Central 期間限定餐廳

米芝蓮餐廳ON Dining Kitchen and Lounge 及上環人氣名人食堂UPPER Modern Bistro 主理人—法籍名廚 Philippe Orrico，將於 Art Central 為大家帶來期間限定餐廳 Le Marché by Philippe Orrico，讓參觀人士及參展者於充滿歐洲色彩的市集環境下，一邊享用美酒佳餚，一邊欣賞來自世界各地的藝術品。餐廳概念為簡約但創新的法國菜，同時亦向傳統的歐洲美食市集致敬。

Art Central 展會來到第三屆，網羅了藝壇巨匠的博物館級作品，以及新晉藝術家的前衛大作，新舊交融，被公認為不可多得的藝術盛會。展會於全城史上最大型的臨時建築物舉行，展場由建築師精心設計。除了琳琅滿目的藝廊精品，還有五天精采而多元化的活動，包括互動裝置、實驗電影及表演、啟迪思維的研討會，以及香港火紅的熱門食府。

至於 Philippe Orrico，他在2013年在香港成立 Nomad Dining，並於上環開了第一家餐廳—UPPER Modern Bistro，隨即在港美食界引起轟動，並火速成城中最高級的餐廳之一及名人飯堂。

查詢：2174 8100



■Art Central 的旗艦餐廳 Le Marché 概念為簡約但創新的法國菜。



■法籍名廚 Philippe Orrico 主理的 UPPER Modern Bistro 在2014年獲得了米芝蓮星級榮譽。

全日歎一盅兩件

在昔日香港的街頭巷尾，稱為「茶居」的粵式點心館，從清晨到黃昏成了普羅大眾「歎盅茶、食兩件」的歇腳點。來到今天，茶居 CHA CHA ROOM 扭轉了老派廣東茶居印象，打造年輕、悠閒風格，從早到晚提供一籠兩件新派與懷舊點心、分量精巧的粉麵菜式，配搭即場手製的沙河粉和腸粉，讓客人在滿載格市調與閒適的環境中，全日輕鬆歎得一盅兩件。



■一人分「自樂套餐」全日供應，適合喜歡獨樂樂的食客。

■供應多款懷舊點心，包括餡料豐富的鳳凰煎米雞。



■除了手拉腸粉，排骨蒸沙河粉也是推介首選。

查詢：2832 2820